

## LA CHASSE AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

### Un français jette en moyenne 20kg de nourriture par an à la poubelle.

Le gaspillage alimentaire est le fait de jeter à la poubelle des denrées alimentaires, entamées ou non, qui auraient pu être consommées.

Il faut différencier ces denrées des déchets alimentaires non évitables tels que coquilles d'œufs, épluchures, os de viandes ou arêtes de poisson.

Le gaspillage alimentaire concerne tout le monde, du producteur au consommateur en passant par le distributeur.

89 millions de déchets alimentaires sont jetés chaque année dans l'Union Européenne.

Les ménages et l'industrie sont les plus gros producteurs de déchets alimentaires au niveau européen.

### Gaspiller des aliments, c'est aussi gaspiller son argent !

#### LES BONS GESTES « ANTI GASPI »

##### Avant mes achats :

- Je fais l'inventaire du frigo et des placards
- J'établis des menus à l'avance ainsi que ma liste de courses pour n'acheter que le nécessaire et je tiens compte de ce que je dispose en réserve
- J'évite d'aller faire les courses le ventre vide

##### Pendant mes achats :

- Je contrôle la date de péremption des denrées alimentaires
- Je vérifie que l'emballage de l'aliment n'est pas endommagé
- J'achète que le nécessaire et en quantité adaptée à la taille de mon foyer
- Je respecte la chaîne du froid en achetant les produits surgelés ou frais en dernier et en utilisant un sac isotherme pour les transporter
- Je me méfie des « fausses promotions » et autres publicités commerciales
- Je privilégie les produits de saison

##### Après mes achats :

- Je respecte la chaîne du froid en rangeant en premier les produits frais ou surgelés
- Je range à l'avant du frigo les produits qui doivent être mangés rapidement
- Je conserve correctement mes aliments selon leur besoin (<http://agriculture.gouv.fr/jeux-frigo/>)
- J'accommode mes restes de repas plutôt que de les jeter : je veille à les conserver au préalable dans de bonnes conditions (boîtes hermétiques réutilisables)
- Je pense à garder mes restes pour les terminer au cours d'un autre repas

Pour en savoir plus sur le gaspillage alimentaire, cliquez sur ce lien : [www.reduisonsnosdechets.fr](http://www.reduisonsnosdechets.fr)

**N'EN PERDS PAS UNE MIETTE, FINIS TON ASSIETTE !**



CHACQUE FRANÇAIS JETTE EN MOYENNE 20 KG D'ALIMENTS PAR AN À LA POUBELLE : 7 KG D'ALIMENTS INCORPORÉS EN ALIMENTS ET 13 KG DE RESTES DE REPAS, DE FRUITS ET LÉGUMES ABÎMÉS ET NON CONSOMMÉS.  
[www.alimentation.gouv.fr](http://www.alimentation.gouv.fr)



**OUI JE SAIS, JE N'AI PAS UN PHYSIQUE FACILE**



CHACQUE FOYER JETTE 20 À 30 KG DE NOURRITURE PAR AN. CE GASPILLAGE REPRÉSENTE PLUS DE 400 € POUR UNE FAMILLE DE 4 PERSONNES. ENVIRON 50% SONT DES FRUITS ET DES LÉGUMES, SOUVENT JETÉS EN RAISON DE LEUR APPARENCE ALORS QU'ILS SONT PARFAITEMENT CONSOMMABLES.  
[www.alimentation.gouv.fr](http://www.alimentation.gouv.fr)

